

Domaine GOISOT



HISTORIEK

Domaine Goisot is een familiaal bedrijf, waarvan de geschiedenis teruggaat tot in de 14^{de} eeuw. De wijngaarden in dit gebied dateren al van de 2^{de} eeuw en bereikten hun grootste productie-gebied in de jaren 1850 met bijna 40.000 hectare wijngaarden, waardoor het de grootste wijngaard van Frankrijk was. Deze werden echter verwoest door de phylloxera. Vandaag zijn er terug meer dan 6.000 hectaren



Een ondergrondse kelder van de 14^{de} eeuw

die de wijngaarden van Chablis en Auxerrois vormen. Het domein is gelegen in het pittoreske dorp Saint-Bris Le Vineux en zijn wijngaarden in Saint-Bris en Irancy (zie kaart op pagina 3). De wijnen zijn gevinifieerd en gerijpt in het oude dorpsgedeelte in ondergrondse kelders van de 11^{de} en 12^{de} eeuw, een uniek erfgoed met een netwerk van grotten.

WIJNGAARDEN - VINIFICATIE

Het domein van Ghislaine en Jean-Hugues Goisot bevindt zich in het Noordelijk deel van de Bourgognestreek, meer bepaald in de Côtes d' Auxerre, op slechts enkele kilometers van Chablis dat grotendeels dezelfde kalk- en kiezelrijke bodem heeft. De meeste wijngaarden zijn zuid/zuidoost gelegen, wat gunstig is voor de rijping van de Chardonnay, Aligoté en Pinot Noir. De Sauvignon



Jean-Hugues Goisot

daarentegen is vooral aangeplant op noordelijke hellingen, wat een langzamere rijping meebrengt die het fruit in de wijn naar boven haalt.



Ghislaine Goisot

Om de expressie van het terroir te benadrukken en het milieu te ontzien hebben de Goisots gekozen voor **biologische en biodynamische wijnbouw.** " Onze wijn wordt in de wijngaard gemaakt en niet in de kelder " is het devies van het dynamische echtpaar en de officiële predicateden van Demeter en Ecocert geven aan dat het hun ernst is. De plantdichtheid ligt met 10.800 stekken per hectare minstens een kwart hoger dan het gemiddelde in de streek , waardoor de wortels meer met

elkaar moeten concurreren en dieper in de mineraalrijke bodem doordringen. De druiven worden in de loop van het groeiseizoen handmatig ontdaan van een teveel aan knoppen en bladeren om ze in de best mogelijke conditie te houden . De bestrijding van ziekten en ongedierte gebeurt alleen met natuurlijke producten, in homeopathische hoeveelheden. Kunstmest komt er uiteraard niet in; alleen compost is toegestaan om de bodem van een paar percelen te verrijken.

Om het optimale moment van oogsten vast te stellen, wordt de rijpheid van de druiven in de laatste fase van dag tot dag en van perceel tot perceel nauwkeurig bijgehouden. Als de oogsttijd eenmaal daar is, is elke druif in topvorm. Bij de vinificatie is alles erop gericht om het terroir tot uitdrukking te laten komen.

De witte druiven worden onder lage druk pneumatisch geperst en al naar gelang hun terroirs en hun leeftijd op houten vaten of in grotere cuves met behulp van natuurlijke gisten gevinifieerd. De wijnen rijpen ongeveer een jaar op hun lies voordat zij na een lichte klaring met natuurlijke producten op fles worden gebracht. De allerbeste verlaten niet eerder dan twee jaar na hun entree de elfde-eeuwse kelders.

De blauwe druiven worden na een strenge selectie in de wijngaard en op de table de tri van hun stelen ontdaan om de aanwezigheid van groene tannines te voorkomen. De maceratie vindt plaats in grote conische cuves, om aan kleur te winnen zonder door te schieten in overextractie. De betere wijnen rijpen vervolgens op vat terwijl de wijnen van jonge stekken op houten cuves rijpen. Ze worden voor botteling op traditionele wijze met eiwitten geklaard.

